

YUMA COUNTY DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

April, 2017

GUÍA DE ESTUDIO PARA EL EXAMEN DE MANEJADORES DE ALIMENTOS

**2200 W 28th St., Suite 222
Yuma, AZ 85364
(928) 317-4584**

GUÍA DE EXAMEN

1) Diez dólares le darán derecho a un total de tres (3) intentos en pasar la prueba del procesador de alimentos. **Aceptamos pago en efectivo solamente** por la prueba del procesador de alimentos.

2) Usted puede tomar la prueba solamente dos veces por día. Entre diez días comerciales consecutivos incluyendo el día que la cuota es pagada puede regresar a tomar la prueba. Recibirá una prueba diferente en el segundo y tercer intento.

3) La prueba es conducida de Lunes a Viernes entre las horas de 8:00 AM y 4:00 PM. Usted tiene hasta las 5:00 PM para terminar la prueba, pero **pruebas no serán dadas después de las 4:00 PM.**

4) El examen consiste de veinticinco (25) preguntas. Usted indicara en la página de respuestas si las preguntas son ciertas o falsas. Si recibe seis (6) o menos respuestas incorrectas pasa el examen. No es una prueba de "libro abierto."

5) Todas las preguntas se basan en la información contenida dentro de la libreta Guía De Estudio Para El Examen De Manejadores De Alimentos. El capítulo que corresponda al Código de Comidas del Estado de Arizona, edición 2000, será indicado en paréntesis al fin de cada declaración dentro de la libreta.

6) Recibos se darán inmediatamente que pague. Conserve su recibo. Si usted no pasa la prueba en el primer intento, usted recibirá la opción de tomar una prueba diferente inmediatamente. Si usted no pasa la prueba dos veces, la recepcionista pondrá su nombre automáticamente en la lista de reprobados. Cuando regrese, dé a conocer que está aquí para una retoma. Si no obtiene un recibo comuníquese con el manejador del departamento.

7) **¡No pierda su tarjeta!** Tarjetas de remplazo cuestan \$5.00 si el nombre del cliente está en el Registro de Clientes. Duplicados de la tarjeta se pueden dar al momento de recibir la tarjeta original a un costo de \$5.00. Los inspectores no aceptaran foto copias de la tarjeta. La tarjeta de procesador de alimentos es válida por **un año** después de expedición.

8) El individuo que sea certificado bajo un proveedor que es aprobado por el American National Standards Institute (ANSI) es exento del requisito de la tarjeta de procesador de alimentos del Condado de Yuma cada y cuando el certificado siga valido. Esto incluye certificados de ANSI que sean otorgadas por otras jurisdicciones del el Estado de Arizona o tarjetas otorgadas por otros condados del Estado cada y cuando el certificado siga valido. El certificado correspondiente servirá los propósitos de la tarjeta de procesador de alimentos del Condado de Yuma durante el periodo hasta cuando se venza. Estos son los únicos certificados que serán aceptados.

9) Por favor notifique personal si tiene necesidades específicas para la prueba.

10) Cuando esté tomando el examen, lo siguiente **no es permitido en la sala de pruebas:**

- A) **Comida o bebida**
- B) **El uso de teléfonos celulares**
- C) **El uso de notas**
- D) **Familiares o amigos esperando**
- E) **Leer la Guía de Estudio**

I. DEFINICIONES

1. Superficie de contacto con comida. Un cubierto o superficie que normalmente llega a tener contacto con la comida. (1-201.10) 
2. Utensilios de la cocina: utensilios usados en la preparación o almacenamiento de comida. (1-201.10)
3. Persona en cargo: La persona que se encuentra en un establecimiento de alimentos que sea responsable por la operación a la hora de inspección por inspectores de salubridad. (1-201.10)
4. Artículos de aseo personal: Artículos o sustancias que pudieran ser venenosas, tóxicas o foco de contaminación y que se usan para mantener o resaltar la salud de la persona, su higiene o apariencia. Incluye tales artículos como medicinas, artículos de primeros auxilios, cosméticos, y artículos del baño. (1-201.10)
5. Materiales tóxicos o venenosos: Sustancias que no son para comerse y que están incluidas en 4 categorías: (1) Limpiadores y detergentes; (2) Pesticidas; (3) Sustancias necesarias para la operación y mantenimiento del establecimiento tales como lubricantes y artículos de uso personal que puedan ser nocivos para la salud; y (4) Sustancias que no sean necesarias para la operación y el mantenimiento del establecimiento y que se encuentran dentro de las instalaciones porque se venden, tales como productos de petróleo y pinturas. (1-201.10)
6. Comida potencialmente dañina: Un alimento que necesita estar guardado a cierta escala de temperatura porque es capaz de soportar el rápido desarrollo de microorganismos dañinos. No incluye una lata que no se encuentra abierta y que ha sido procesada comercialmente. (1.201.10) 
7. Alimentos listos-para-comer: incluyen carne cruda que se cocina como se requiere, frutas y vegetales crudos que se lavan como se les requiere, alimentos derivados de plantas tales como las especias, aderezos y azúcar, y artículos de panadería tales como pan, pasteles, rellenos o alcorza para los cuales no se requiere más cocción para que se les considere ser alimentos saludable. (1-201.10)

II. REGLAS

8. El dueño de la licencia de un establecimiento de alimentos deberá designar a un encargado en el establecimiento durante todas horas de operación. (2-101.11)

9. Durante inspección y por petición, la persona encargada deberá demostrar al inspector del Departamento de Salud, sus conocimientos acerca de los requerimientos del Código de Alimentos de Arizona relacionados con su negocio de alimentos. (2-102.11)



10. La persona encargada deberá asegurarse de que la gente que no sea necesaria para la operación del establecimiento de alimentos no se les permita estar en las áreas de preparación de alimentos, almacenamiento de comida o de lavado de utensilios. (2-103.11)



11. Los empleados que manejan alimentos **deben informar** acerca de su salud a la persona encargada. Los empleados deberán ser excluidos de trabajar en un establecimiento de alimentos si se les diagnosticó con una enfermedad debida a Salmonella Typha, especies de Shigella, toxina Shiga-productora de Escherichia coli, o virus de la Hepatitis A. (2-201.11).



12. Un empleado que maneja alimentos deberá reportar información acerca de su salud a la persona encargada si tiene algún síntoma causado por enfermedad, infección, u otra fuente que se encuentra asociada con alguna enfermedad gastrointestinal aguda, como la diarrea, fiebre, vomito, ictericia, o dolor de garganta con fiebre. (2-201.11).

13. Los manejadores de alimentos deberán de limpiar sus manos y porciones expuestas de sus brazos por un tiempo de 20 segundos usando jabón en un lavamanos de uso para el lavado de manos únicamente que esté equipado para proporcionar agua a temperatura de por lo menos 110° F. (2-301.12).

14. Los manejadores de alimentos deberán limpiar sus manos y partes expuesta de sus brazos inmediatamente antes de empezar la preparación de alimentos, después de usar el baño, toser, estornudar o usar algún pañuelo o tela desechable, después de comer y tomar, y después de fumar. (2-301.14)



15. Para prevenir la contaminación cruzada, los manejadores de alimentos deberán lavar sus manos y partes expuestas de sus brazos inmediatamente después de manejar equipo y/o utensilios sucios, al cambiar maniobras durante la preparación de comida, al cambio de trabajar con comida cruda y trabajar con comida lista-para-comer, y después de hacer otras actividades que puedan contaminar las manos. (2-301.14)

16. Los manejadores de alimentos deberán lavar sus manos en un lavamanos de uso para el lavado de manos únicamente. Fregaderos (“sinks” de cocina) usados para preparar alimentos o lavar utensilios, no deberán usarse para lavarse las manos. (2-301.15)

17. Al estar preparando comida, los manejadores de alimentos no deberán usar joyería en sus brazos y manos (solo se podrán usar anillos sencillos como los de matrimonio). (2-303.11)



18. Las uñas deben estar bien cortadas y lijadas para que las orillas y las superficies se limpien con facilidad y no estén ásperas. (2-302.11)

19. La pintura de las uñas y las uñas artificiales no se pueden usar al estar trabajando con alimentos expuestos a menos de que se usen guantes protectores que estén intactos. (2-302.11)

20. Los empleados deberán comer, tomar y usar tabaco solo en áreas designadas para eso donde la contaminación de alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, manteles, artículos de un solo uso u otros artículos que necesiten protección, no pueda resultar. (2-401.11)



21. Los empleados pueden tomar de contenedores cerrados, si el contenedor se maneja de tal manera que prevengan la contaminación de las manos del empleado, el contenedor, alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, manteles y artículos de un solo uso. (2-401.11)

22. Los empleados que tengan estornudos persistentes, tos o escurrimiento nasal que cause desecho de los ojos, nariz o boca, no podrán trabajar con alimentos expuestos, equipo, utensilios y manteles limpios. (2-401.12)

23. Los manejadores de alimentos, con excepción de los cajeros que únicamente sirven bebidas o comida empaquetada, recepcionistas y meseros (si representan un riesgo mínimo de contaminación), deberán usar fijadores del pelo (tales como redes, gorras, etc.) (2-402.11)

24. Los alimentos que se preparen en una casa privada no podrán ser usados u ofrecidos para su consumo en un establecimiento de alimentos. (3.201.11)



25. Con excepción de la leche y ciertos mariscos, los alimentos refrigerados que son potencialmente dañinos, deberán estar a una temperatura de 41° F. o menor cuando son recibidos por parte del proveedor. (3-202.11)

26. Fuera de estar lavando frutas y vegetales, los trabajadores no pueden tener contacto con alimentos listos-para-comer con sus manos sin protección y deberán usar utensilios adecuados tales como telas, espátulas, guantes, etc. (3-301.11)

27. Los trabajadores no podrán usar un utensilio más de una vez para probar la comida que se va a servir o vender. (3-302.11)



28. Los alimentos deberán ser protegidos de la contaminación cruzada al separar alimentos crudos de origen animal durante el almacenamiento, preparación y demostración de alimentos listos-para-comer y alimentos cocidos listos-para-comer. (3-302.11)

29. Los alimentos deberán ser protegidos de la contaminación cruzada al separar los alimentos crudos de origen animal (carnes, pescado, cordero, puerco y aves) de un tipo del otro durante su almacenamiento, preparación y demostración. (3-302.11)

30. Los alimentos deberán ser protegidos de contaminación cruzada al almacenar la comida en paquetes, recipientes cubiertos o envolturas. (3-302.12)

31. Los recipientes que contengan ingredientes alimenticios que han sido removidos de sus paquetes originales, tales como aceites para cocinar, harina, hierbas, hojas para puré de papa,

sal, especias y azúcar, deberán ser identificados con el nombre común del alimento. (30-302.12)

32. La preparación de los alimentos y los utensilios con los que se sirven deberán estar almacenados en la comida con el mango por encima del recipiente y de la comida. (3-304.12)



33. Durante las pausas en la preparación o dispense del alimento, o al servirlo, los utensilios usados deberán estar almacenados en agua a chorro a una velocidad suficiente para desalojar partículas hacia el drenaje (si se usa con alimentos como la nieve). (3-304.12)

34. Los manteles y las servilletas no pueden estar en contacto con los alimentos a menos de que se usen para alinear un recipiente para el servicio de alimentos y los manteles y las servilletas sean reemplazadas cada vez que el recipiente se rellena para un nuevo consumidor. (3-304.13)

35. Los trapos que se usen para limpiar derrames de alimentos no pueden ser usados para otra cosa. (3-304.14).

36. Los trapos mojados que se usen para limpiar derrames de alimentos se deben usar mojados y deben ser lavados a diario, almacenados en una solución a una concentración adecuada de saneado químico y usados únicamente para limpiar derrames de alimentos de superficies que normalmente llegan a tener contacto o de superficies que normalmente no llegan a tener contacto con alimentos. (3-304.14)

37. Los trapos para limpiar que se usan mojados en una solución esterilizante y los trapos para limpiar que se usan secos deben estar libres de partículas de comida y de mugre visible. (3-304.14)

38. Los guantes de un solo uso deben ser usados para solamente un trabajo (tal como lo es el trabajar con comida-lista-para-comer o con comida cruda de origen animal), no ser usados para otro propósito, y desechados si se encuentran dañados o sucios o cuando ocurren interrupciones al estar haciendo la tarea. (3-304.15)

39. Los guantes de látex no se deben usar al tener contacto directo con la comida. (3-304.15)



40. Los manejadores de alimentos no pueden volver a usar la misma vajilla para servir porciones secundarias o rellenos excepto cuando se esté relleno un vaso u otro contenedor del cliente. (3-304.16)

41. Los clientes que se sirven por sí solos no deberán re-usar sus utensilios para obtener comida adicional de un buffet. (3-304.16)

42. Con excepción de las comidas empacadas, recipientes en uso, recipientes para bebidas bajo presión, comidas en caja en recipientes a prueba de agua tales como botellas o latas, y recipientes de leche en cajas de plástico, la comida deberá ser protegida de contaminación al almacenarla en un lugar



limpio y seco donde no se exponga al polvo, agua u otra contaminación y este por lo menos a 6 pulgadas por encima del piso. (3-305.11)

43. La comida no puede estar almacenada en baños, vestidores, cuartos de basura, cuartos mecánicos, sobre líneas de drenaje que no están protegidas para intervenir gotas potenciales, debajo de líneas de agua que estén porosas o debajo de líneas en las cuales haya condensación, debajo de escalones abiertos, o debajo de otras fuentes de contaminación. (3-305.12)

44. La comida que no sea usada o ha sido regresada por un cliente no se podrá volver a ofrecer para su consumo a otro individuo. (3-306.14)

45. Un recipiente de comida que no sea potencialmente dañina puede ser transferido de un cliente a otro si la comida que se sirve se encuentra protegida de contaminación y el recipiente se encuentra cerrado entre usos. (3-306.14)



46. Un paquete de comida que no sea potencialmente dañina puede ser transferido de un cliente a otro si la comida, tales como las galletas, sal o pimienta, se encuentra en su envoltura original y se mantiene en buen estado. (3-306.14)

47. Los huevos en cáscara que son quebrados y preparados en respuesta a la orden de un cliente que son para su servicio inmediato, el pescado, la carne, el puerco y animales no-silvestres se deberán cocinar para calentar todas las partes de la comida a 145° F. o más durante 15 segundos. (3-4501.11)

48. El pescado que ha sido molido o picado, carne, o fauna, y huevos crudos que no sean preparados al gusto del cliente deberán cocinarse para calentar todas las partes de la comida a 155° F. durante 15 segundos. (3-401.11)

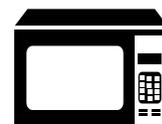
49. Las aves, el pescado relleno, las carnes rellenas, pastas rellenas, aves rellenas o relleno que contenga pescado, carne, o ave y animales silvestres deberán ser cocinados para que se caliente todas las partes de la comida a 165° F. durante 15 segundos. (3-401.11)



50. Los cortes de carne de vaca intacta, de músculo-entero, cruda o medio-cruda puede ser servida u ofrecida para su venta en su forma de lista-para-comer si el establecimiento de alimentos sirve a una población que no sea altamente susceptible. Este tipo de corte deberá estar etiquetado en la planta de procesamiento para indicar que llena la definición de “carne de vaca, intacta, de músculo-entero.” Este corte deberá ser cocinado por los dos lados a una temperatura de superficie de 145° F. o mayor y hasta que por cocido se consiga un cambio en la coloración de toda su superficie externa. (3-401.11)

51. Los alimentos crudos de origen animal, tales como el huevo crudo, pescado crudo, pescado marinado, y la comida parcialmente cocida tal como el pescado parcialmente cocido, los huevos tibios o las carnes crudas, pueden ser servidos si el establecimiento de alimentos sirve a una población que no esta altamente susceptible tal como los adultos mayores en una casa de cuidado o los niños pre-escolares. (3-401.11)

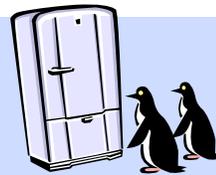
52. Los alimentos de origen animal que son cocidos o recalentados en un horno de micro-onda deberán rotarse o menearse al estarse cocinando para distribuir uniformemente el calor, deberán estar cubiertos para retener su



humedad, deberán ser calentados a una temperatura de por lo menos 165° F. en todas las partes de la comida y deberán mantenerse cubiertos por 2 minutos después de cocinar. (3-401.12)

53. La comida que sea potencialmente dañina que sea cocida, enfriada y recalentada para mantenerse caliente deberá recalentarse de tal manera que todas las partes de la comida alcancen una temperatura de por lo menos a 165° F. durante 15 segundos. (3-403.11).

54. Una manera de descongelar alimentos potencialmente dañinos es la de mantenerlos bajo refrigeración a una temperatura de 41° F. o menor. (3-501.13)



55. Una manera de descongelar la comida potencialmente dañina es la de sumergirla bajo agua a chorro que esté a una temperatura de 70° F. o menor, con suficiente velocidad de agua para que agite y haga que floten las partículas sueltas, por un tiempo que no permita porciones descongeladas de la comida que suban arriba de 41° F. (3-501.13)

56. Una manera de descongelar la comida potencialmente dañina es como parte del proceso de cocción descongelando la comida en un horno de micro-onda y inmediatamente transfiriéndola a otro equipo de cocina. (3-501.13)

57. El enfriamiento de alimentos cocidos en los refrigeradores se deberá hacer colocando la comida en recipientes de poca profundidad, separando la comida en porciones más delgadas o pequeñas, usando equipo de enfriamiento rápido tal como un congelador, usando recipientes que faciliten el intercambio de calor, o agregándole hielo. (3-501.15)

58. Cuando se colocan en equipo para enfriarlos o para mantenerlos fríos, los recipientes de comida en donde se esta enfriando el alimento deberán ser arreglados de tal manera que puedan proporcionar la mayor transferencia de calor a través de las paredes de los recipientes y que se encuentren descubiertos o descubiertos parcialmente si son protegidos de la contaminación sobre arriba durante el periodo de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor de la superficie de la comida. (3-501.15)

59. La comida que es potencialmente dañina deberá mantenerse a 130° F. o más para su mantenimiento caliente o a 41° F. o menos en un refrigerador con excepción del tiempo de su preparación, cocción, o enfriamiento. (3-501.16)

60. La comida potencialmente dañina, lista-para-comer preparada y mantenida refrigerada por más de 24 horas deberá ser marcada a la hora de preparación para que indique la fecha en que la comida deberá ser desechada o consumida. La fecha en la etiqueta, incluyendo el día de preparación, deberá ser 7 días calendarios o menos desde el día en que se preparo, si la comida se mantiene a 41° F. o menos o por 4 días o menos, si la comida se mantiene a 45° F. o menor. (3-501.17)

7

61. La comida que se contamina por los trabajadores o los clientes por medio del contacto con sus manos o desechos corporales deberá ser desechada. (3-701.11)

62. Los establecimientos de comida que sirven a una población altamente susceptible **no podrán** servir u ofrecer para la venta alimentos crudos de origen animal o alimentos de origen animal que están parcialmente cocidos. (3-801.11)



63. El cobre o aliados de cobre como el bronce no pueden usarse en contacto con comidas ácidas tales como el vinagre, jugos de frutas, o vino. (4-101.14)

64. El metal galvanizado no puede ser usado para utensilios o para las superficies de equipo que normalmente llegan a tener contacto con la comida si van a ser usadas en contacto con la comida ácida. (4-101.15)

65. Un utensilio separado deberá estar disponible para cada recipiente mostrado en un buffet o barra de ensalada. (4-302.11)

66. Los termómetros deberán ser proveídos y estar disponibles para su uso. Las medidas deberán ser tomadas para asegurar el logro de las temperaturas de las comidas cuando estén siendo cocinadas, y para asegurar el mantenimiento de las temperaturas de la comidas cuando estén almacenadas en el frío, o estén en equipo que las mantenga frías o calientes. (4-302.12)



67. Una estación manual para el lavado de artículos deberá ser provisto de un kit de prueba que mida exactamente la concentración de la solución esterilizante en mg/L. (4-302.14)

68. El equipo que se use para lavar y enjuagar los utensilios o comidas crudas deberá ser limpiado durante el día a una frecuencia necesaria para prevenir la recontaminación. (4-501.14)

69. Un fregadero (sink) para lavar artículos no debe usarse para lavarse las manos. (4-501.16)



70. Los fregaderos (sinks) para lavar o descongelar comidas deberá ser limpiado y esterilizado adecuadamente antes y después de cada uso. (4-501.16)

71. Las soluciones para lavar, enjuagar y esterilizar deben permanecer limpias. (4-501.18)

72. La temperatura de la solución para el lavado en las maquinas que usan químicas para esterilizar no puede ser menor de 120° F. (4-501.110)

73. La concentración de la solución esterilizante usada en las maquinas deberá ser determinada exactamente usando un kit de prueba apropiado. (4-501.116)

74. Artículos de un-solo-uso o de servicio-único no se pueden reutilizar. (4-502.13)

75. Equipo cuya superficie normalmente llega a tener contacto con la comida y utensilios deberán ser limpiados cada vez que haya un cambio de trabajo entre comida cruda y con comida lista-para-comer. (4-602.11)

76. Las superficies y los utensilios que normalmente llegan a tener contacto con la comida deberán ser limpiados cada 4 horas si se usan con comida que sea potencialmente dañina. (4-602.11)

77. Los utensilios y las superficies del equipo que normalmente llegan a tener contacto con la comida deberán ser esterilizados antes de su uso. (4-702.11)

78. Los utensilios y las superficies del equipo que normalmente llegan a tener contacto con la comida que son esterilizadas por medio del uso de químicas deberán de tener un tiempo de exposición de por lo menos 10 segundos para una solución de cloro 50 mg/L a una temperatura de por lo menos 100° F. (4-703.11)

79. Los trapos para limpiar que se usan mojados deberán lavarse a diario. (4-802.11)

80. Después de limpiarse y esterilizarse, el equipo y los utensilios deberán secarse por aire o drenarse adecuadamente pero no se pueden secar con trapo. (4-901.11)



81. Los artículos de un-solo uso deberán ser guardados en un lugar limpio y seco en donde no se expongan a chapoteos, polvo u otra contaminación. Deberán ser guardados por lo menos a 6 pulgadas por encima del piso, y se deberán mantener en su empaque protector original o almacenados de tal manera que se les proteja de la contaminación. (4-903.11)

82. Los cuchillos, cucharas y tenedores de un-solo-uso que no son envueltas por adelantado deberán ser presentados de tal manera que solo se puedan tocar los mangos. (4-904.11)

83. Una facilidad para el lavado de manos deberá estar disponible a todas horas para el uso de los empleados y no puede ser usada para objetivos aparte del lavado de manos. (5-205.11)

84. Los botes de basura deberán estar cubiertos dentro del establecimiento si contiene restos de comida y no están siendo usados constantemente o están llenos. (5-501.113)



85. Los focos deberán ser protegidos, cubiertos, o resistentes a romper en áreas donde haya alimentos expuestos, equipo limpio, utensilios, y mantelería, o artículos de uso-único no envueltos. Focos de este tipo no necesitan ser usados en áreas que se usan solo para almacenar comida en paquetes cerrados. (6-202.11)

86. Los fregaderos (“sinks” de cocina) que se usen para la preparación de alimentos o para el lavado de utensilios, o un fregadero de servicio (sink de servicio) o una facilidad de limpieza con curva que se use para el desecho de agua sucia o desechos similares no podrá usarse para lavarse las manos. (6-301.13)

87. Una provisión de papel sanitario deberá estar disponible en cada sanitario. (6-302.11)

88. Las ropas de los trabajadores y otras pertenencias deberán estar almacenadas en armarios o en otras facilidades adecuadas para disminuir el riesgo de contaminación de comida, equipo, utensilios y mantelería. (6-305.11)

89. El establecimiento de comida y sus accesorios deberán ser limpiados cuantas veces sea necesario para que permanezcan limpios. Aparte de la limpieza necesaria por un derrame u otro accidente, la limpieza deberá realizarse durante los periodos cuando haya menos alimento expuesto a contaminación, como después de cerrar. (6-501.12)



90. Los fregaderos (sinks) para preparar alimentos, los lavamanos para lavarse las manos, y el equipo de lavado de utensilios (sink de tres compartimentos o maquina automática de lavado

de trastes) no pueden ser usados para limpiar herramienta de mantenimiento o para tirar el agua del trapeador y desechos similares. (6-501.15)

91. Al limpiar los pisos, solo métodos que no levanten polvo se usarán, tales como limpieza húmeda, aspiración, trapeadores de polvos con tratado especial para no levantar polvo, o barrer usando una escoba y compuestos para el arresto de polvo. (6-501.13)

92. Con excepción de cuando se están limpiando y/o dando mantenimiento, las puertas de los sanitarios deberán estar cerradas todo el tiempo. (6-501.19)

93. No se permitirá la entrada de animales vivos dentro del establecimiento a menos que sean animales entrenados y sean controlados por una persona con discapacidad en un área que no se use para preparación de alimentos. (6-501.115)



94. Los materiales tóxicos deberán estar almacenados de tal manera de que no puedan contaminar los alimentos, el equipo, utensilios, y mantelería, al separar los materiales tóxicos o ponerlos en una área que no se encuentre por encima de cualquier alimento o superficie que normalmente llega a tener contacto con la comida. (7-201.11)

95. Solo los medicamentos que sean necesarios para la salud de los trabajadores serán permitidos en un establecimiento de comida. Deberán estar etiquetados adecuadamente y almacenados de tal manera que prevengan la contaminación de comida, equipo, utensilios y mantelería. (7-207.11)

96. Los empleados del establecimiento de comida deberán guardar sus artículos personales en los vestidores o armarios. (7-209.11)

